

NUMERO DE L'OFFRE : D11204 COMMIS CUISINE H/F CDI 35H

INTITULE DU POSTE	Commis de cuisine H/F
NOMBRE DE POSTE	2
DETAIL DE L'OFFRE	Au sein de la brigade vous préparez et assurez la mise en place des denrées alimentaires et du matériel nécessaires à la confection des mets. Vous effectuez les préparations de base dans le respect des fiches techniques. Vous êtes responsable du nettoyage de votre zone de travail et de votre matériel, vous respectez les règles d'hygiène.
LIEU DE TRAVAIL	Augerville-la-Rivière
DATE DE DEBUT	Dès que possible
PROFIL	Le port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) est exigé. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires est un plus. Manipulation d'outils tranchants, de plats chaud ou froid
DUREE DE TRAVAIL ET HORAIRE	CDI – Temps plein – 35h/semaine
PROCEDURE DE RECRUTEMENT (DATE DE CLOTURE)	Transmettre votre candidature à La Mission Locale :1 Centre Madeleine Rolland 45300 Pithiviers 02.38.30.78.06 // Service.entreprises.mlp@gmail.com Attention : l'offre peut être clôturée avant la date prévue